



A M B I E N T I
MARENNÀASORBOSERPICO

La cantina Feudi di San Gregorio

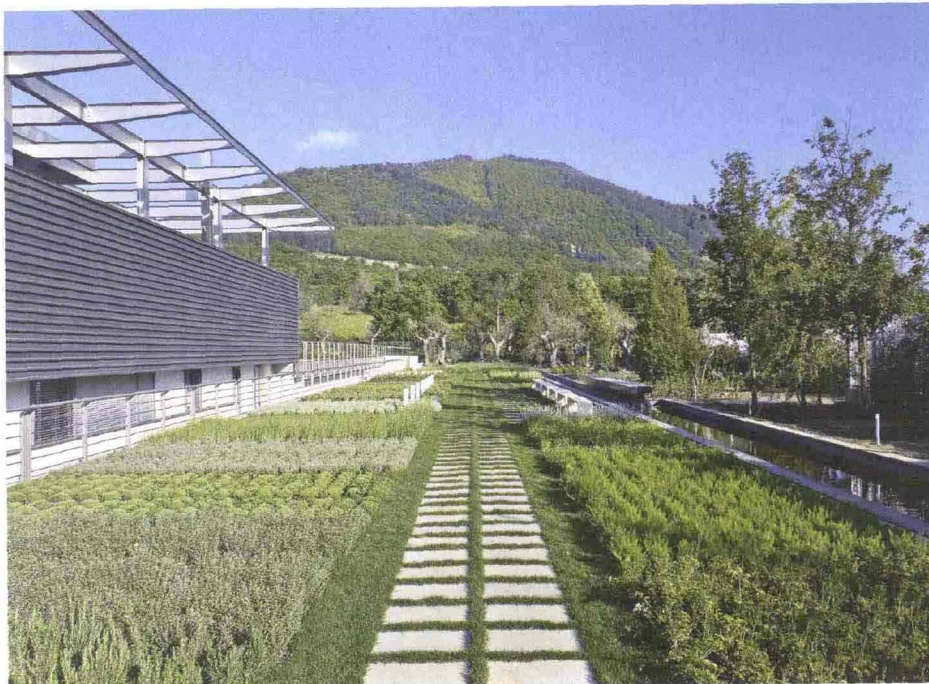
costituisce un'anomalia architettonica rispetto alle costruzioni tradizionali dell'entroterra irpino, caratterizzato da dolci colline e distese di vigneti. È una struttura che esprime attraverso i materiali utilizzati, vetro, acciaio, zinco e titanio, cemento e pietra, l'articolazione formale e funzionale di un'azienda moderna proiettata al futuro, ma ancorata alle tradizioni locali. Hikaro Moki e Maurizio Zito sviluppano un percorso imprenditoriale sul vino (produzione, distribuzione, amministrazione, promozione e commercializzazione, ambienti per i visitatori con spazi per la vendita e degustazione, ricettività e ristorazione...) a partire dalla cantina esistente (1992), che è stata ristrutturata per accogliere parte delle nuove funzioni. Il risultato è un'architettura contrassegnata dalla linea netta del tetto unico in acciaio, che riproduce il profilo

MERITATO RISTORO

ANDARE IN CAMPAGNA PER APPAGARE GUSTO E OLFATTO. ANCHE IN UN RISTORANTE DAI TRATTI DECISAMENTE CONTEMPORANEI, DOVE VENGONO PERÒ REINTERPRETATI I SAPORI AUTENTICI DELLA CUCINA DI TRADIZIONE. IN ASSOLUTA TRASPARENZA

DI MARGHERITA TOFFOLON

lineare del crinale dove è ubicato l'edificio, per un intervento che si sviluppa prevalentemente in interrato, integrandosi al paesaggio e all'orografia del luogo senza alcun impatto ambientale anche grazie alla commistione continua con gli spazi all'aperto: anfiteatro in pietra, giardini pensili con vasche d'acqua, alcuni coltivati ad alberi da frutta, erbe aromatiche o ad orto. Dalla hall d'ingresso si giunge in cima alla cantina, dove si trova il ristorante dello chef siciliano Paolo Barrale. Marennà è uno spazio sospeso sulla natura, un microcosmo che valorizza ed è valorizzato dal territorio circostante: pianta aperta sul terrazzo, grandi vetrate sui tre lati e struttura in acciaio a vista, che si affaccia sui vigneti degradanti verso due valli. Il pavimento riflettente di colore nero, in conglomerato di resina e pietra, annulla il senso di gravità rafforzando la prospettiva orizzontale



92 GRANDECUCINA-0112



IDENTIKIT

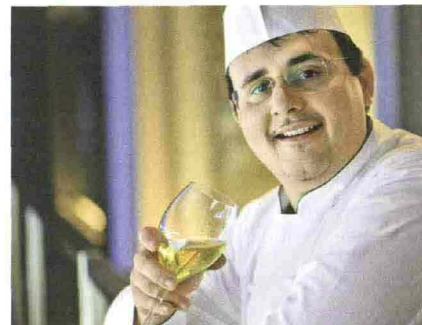
PROGETTO E INTERIOR DESIGN:
HIKARU MORI CON MAURIZIO ZITO
ZITO+MORI
CONTROSOFFITTO: FANTONI
SEDUTE: FRAU
CUCINA: DE MANINCOR
ILLUMINAZIONE: MODULAR



93 GRANDECUCINA-0112



A M B I E N T I
MARENNÀSORBOSERPICO



della vetrata, che forma uno scenario unico con arredamento, persone e cucina. La sala principale (80 posti) è un ambiente dal design essenziale: poltrone in pelle disegnate da Lella e Massimo Vignelli, controsoffitto fonoassorbente color canna da fucile con incassato il sistema d'illuminazione. Da qui, attraverso la zona bar e la zona frigorifera (per vini, salumi e formaggi a temperatura controllata) si raggiunge una sala privata, con pavimento in legno e camino centrale su sfondo in travertino rosso, che si affaccia sia sulla zona lavorazione prime uve sia sull'anfiteatro all'aperto, dove si svolgono incontri e concerti. Centro vitale del ristorante è la cucina a vista, disegnata con piani e isole in acciaio e controsoffitto aspirante. Un ambiente concepito per valorizzare la preparazione dei piatti, e la brigata ne è artefice, ma anche per diventare cannocchiale ottico verso la valle e i suoi vigneti. Chi arriva a Serbo Sorpico trova un meritato ristoro culinario (Marennà deriva dal latino "merère", meritare, poi trasformato dal dialetto campano in fare merenda), un concentrato delle esperienze di Paolo Barrale e delle tradizioni del territorio, in cui il gusto "vero" degli alimenti si fonde con le necessità quotidiane: ricette e abbinamenti storici, confronto fra materie prime popolari e nobili, tecniche nuove. Un esempio fra tutti la "Guancia di manzo brasata all'Aglianico, purea di zucca e liquirizia", che non fa dimenticare la strada per arrivare al Marennà della cantina Feudi di San Gregorio.

94 GRANDECUCINA-0112